



Wikisource

La “wikibiblioteca” collaborativa e multilingue

Luca Martinelli, Wikimedia Italia

Milano, 14 marzo 2019



Presentazione pubblicata con licenza CC BY-SA 4.0 Internazionale
(consultare la sezione "Credits" per la corretta attribuzione delle immagini usate)

Che cos'è Wikisource

- Una biblioteca liberamente modificabile
- Gestita da una comunità di utenti volontari (talvolta non registrati)
- Fornisce testi in pubblico dominio o con licenza libera



WIKISOURCE

Che cos'è Wikisource

- Nata il 24 novembre 2003
- Originariamente chiamata “Progetto Sourceberg”
- 65 versioni linguistiche



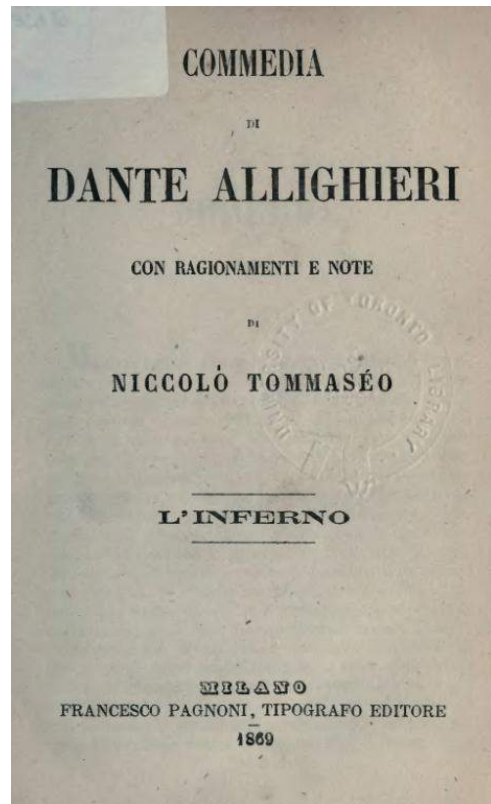
WIKISOURCE

Le regole fondamentali di Wikisource

- I testi raccolti su Wikisource devono **essere stati già pubblicati altrove su carta**
 - Le *pubblicazioni elettroniche* sono autorizzate **solo se** provengono da siti ufficiali o da editori in linea riconosciuti
 - Le traduzioni dei *canti in dialetto*
- I testi raccolti su Wikisource devono **essere di pubblico dominio o distribuiti con una licenza libera** compatibile
- I testi raccolti su Wikisource devono **essere identici all'edizione di riferimento**

Che tipo di testi offre?

- **Libri, romanzi, novelle, poemi, poesie e altri testi letterari** *già precedentemente pubblicati*
- **Fonti primarie** (diari, registrazioni, lettere, opere scientifiche, verbalizzazioni ufficiali, documenti legali ecc.) *pubblicate*
- **Documenti storici e discorsi** di interesse nazionale o internazionale *già precedentemente pubblicati*
- **Canti popolari, dialettali e inni nazionali** pubblicati
- **Traduzioni italiane** libere da copyright di opere in lingua straniera
- **Tesi o dissertazioni** approvate e pubblicate da un'istituzione accademica riconosciuta



Che cosa **NON** pubblicare su Wikisource

- Testi coperti da diritto d'autore
- Opere originali degli utenti **non** pubblicate altrove su carta
- Testi e traduzioni anonime
- Commenti ai testi *scritti dagli utenti*
- Materiale puramente numerico oppure compilatorio
- Testi in evoluzione
- Testi pubblicitari o curriculum vitae



Punto di vista neutrale

Il punto di vista neutrale è una delle regole incontestabili e fondamentali di **tutti** i progetti Wikimedia.

Per Wikisource il punto di vista neutrale consiste:

- nel **riprodurre i testi *fedelmente***, citando l'intera fonte, senza enfatizzare alcune parti del testo o riproducendolo nella sua interezza
- nell'**evitare commenti** personali o critiche stilistiche, letterarie, giuridiche, politiche o quant'altro


E se ci sono degli errori?

- Gli ***errata corrige originali*** possono essere incorporati direttamente nel testo tramite il **template “Ec”** – in questo modo, il testo resta con l'errore nella versione con testo a fronte, ma appare già corretto nella versione *proofread*
- Eventuali **errori di battitura** possono essere corretti sempre tramite il template “Ec” **se sono inequivocabilmente errori** – quindi convenzioni tipografiche desuete, “i eufoniche” o simili vanno lasciate così come sono

https://it.wikisource.org/wiki/Wikisource:Convenzioni_di_trascrizione

E se ci sono più versioni?

Opera: I promessi sposi

-  Recensione su Wikipedia
-  Analisi e commento su Wikibooks
-  File multimediali su Commons

I promessi sposi

di Alessandro Manzoni (1786-1873)

Genere artistico: romanzo storico
Prima pubblicazione: 1827
Lingua originale: italiano



Edizioni [modifica]

1823: Fermo e Lucia [modifica]

La prima idea del romanzo risale al 24 aprile 1821 ma fu portato a termine solo il 17 settembre del 1823 (Vedi la scansione del manoscritto originale [🔗](#)).

Rimasto per molti anni inedito, il *Fermo e Lucia* è stato pubblicato per la prima volta nel 1915 da Giuseppe Lesca col titolo *Gli sposi promessi*. Pur riproponendo la trama del futuro romanzo in nuove, oggi la maggior parte della critica lo ritiene un'opera autonoma di grande valore. Il Manzoni ne parla in questi termini:



«un composto indigesto di frasi un po' lombarde, un po' toscane, un po' francesi, un po' anche latine; di frasi che non appartengono a nessuna di queste categorie, ma sono cavate per analogia e per estensione o dall'una o dall'altra di esse.»
(ibidem)

Disponibilità:

-  [🔗](#) *Gli sposi promessi* di Alessandro Manzoni (1823), Napoli, Francesco Perrella, Società Anonima Editrice, 1916 (Napoli, PERRELLA, 1916)
-  *Fermo e Lucia* di Alessandro Manzoni (1823) (Firenze, SANSONI, 1988)



Frontespizio edizione Perrella 1916

1827: la Ventisettana [modifica]

La seconda stesura dell'opera, la prima edizione a stampa, fu pubblicata nel 1827, con il titolo *I promessi sposi, storia milanese del secolo XVII, scoperta e rifatta da Alessandro Manzoni*. Detta *Ventisettana*, pur portando la data del 1825-27, fu stampata a Milano da Vincenzo Ferrario. ¹ Visto il successo dell'opera, il Ferrario, in accordo con l'autore, autorizzò altri editori a ristampare il testo. ²



Edizioni storiche ³

Firenze, Ducci

- Firenze, presso Gaetano Ducci, 1827, Tomo primo e secondo [🔗](#) (dal cap I al cap. XXI) su IA.org [🔗](#)
- Firenze, presso Gaetano Ducci, 1827, Tomo terzo e quarto [🔗](#) (dal cap XII al cap. XXXV) su IA.org [🔗](#)
- Firenze, presso Gaetano Ducci, 1827, Tomo quinto e sesto [🔗](#) (dal cap XXV al cap. XXXVIII) su IA.org [🔗](#)

Livorno, Pozzolini

- Livorno, dalla tipografia di G. P. Pozzolini, 1827, Tomo I [🔗](#) (dall'introduzione al cap. XI) su IA.org [🔗](#)
- Livorno, dalla tipografia di G. P. Pozzolini, 1827, Tomo III [🔗](#) (dal cap XXV al cap. XXXVIII) su IA.org [🔗](#)

Napoli, Tramater

- Napoli, dai torchi del Tramater, 1827, Tomo primo [🔗](#)
- Napoli, dai torchi del Tramater, 1827, Tomo secondo [🔗](#) (su IA.org [🔗](#))
- Napoli, dai torchi del Tramater, 1827, Tomo terzo
- Napoli, dai torchi del Tramater, 1827, Tomo quarto [🔗](#) (su IA.org [🔗](#))

Torino, Pomba

- Torino, per Giuseppe Pomba, 1827, Tomo primo (Capitoli dal I al XI) vedi su GB [🔗](#) (su IA.org [🔗](#))



search

navigate

- [Main page](#)
- [Welcome](#)
- [Community portal](#)
- [Village pump](#)
- [Help center](#)

participate

- [Upload file](#)
- [Recent changes](#)
- [Latest files](#)
- [Random file](#)
- [Contact us](#)

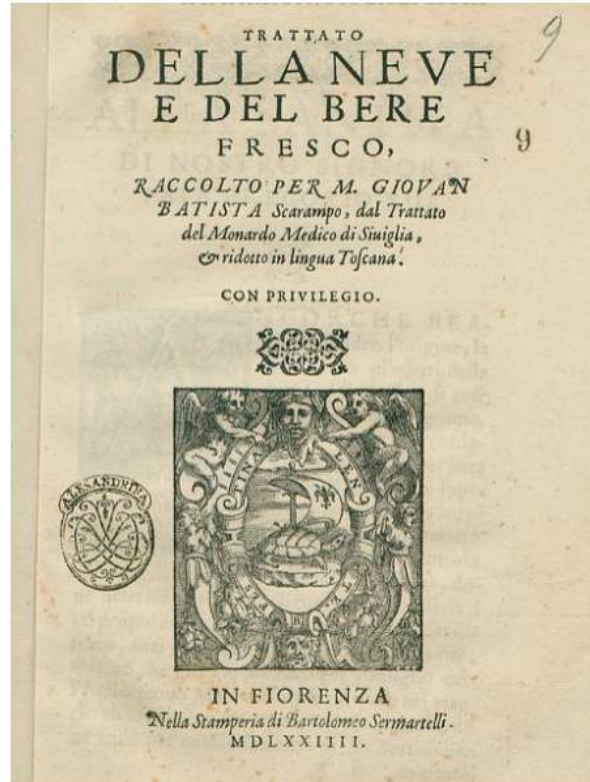
tools

- [What links here](#)
- [Related changes](#)
- [Special pages](#)
- [Permanent link](#)
- [Page information](#)
- [Permission OTRS](#)
- [OTRS received](#)
- [Nominate for deletion](#)
- [Report copyright violation](#)
- [No source](#)
- [No permission](#)
- [No license](#)

File:Trattato della neve e del bere fresco.djvu

Wikidata item not found.



[File](#) [File history](#) [File usage on Commons](#) [File usage on](#)



Size of this JPG preview of this DJVU file: 454 × 600 pixels. Other resolutions: 182 × 240 pixels | 363 × 480 pixels | 581 × 768 pixels | 775 × 1,024 pixels | 1,860 × 2,457 pixels.

[Original file](#) (1,861 × 2,457 pixels, file size: 19.72 MB, MIME type: image/vnd.djvu, 36 pages)

Author

Nicolás Monardes (1493–1588)  													
	<table border="1"> <tr> <td>Description</td> <td colspan="2">Spanish physician and botanist</td> </tr> <tr> <td>Date of birth/death</td> <td>1493</td> <td>10 October 1588</td> </tr> <tr> <td>Location of birth/death</td> <td>Seville</td> <td>Seville</td> </tr> <tr> <td>Authority control</td> <td colspan="2"> VIAF: 100203985  • GND: 12421049X  • LCCN: n50004156  • ISN: 0000 0001 1795 1492  • BNF: 337542k  • WorldCat  </td> </tr> </table>	Description	Spanish physician and botanist		Date of birth/death	1493	10 October 1588	Location of birth/death	Seville	Seville	Authority control	VIAF: 100203985  • GND: 12421049X  • LCCN: n50004156  • ISN: 0000 0001 1795 1492  • BNF: 337542k  • WorldCat 	
Description	Spanish physician and botanist												
Date of birth/death	1493	10 October 1588											
Location of birth/death	Seville	Seville											
Authority control	VIAF: 100203985  • GND: 12421049X  • LCCN: n50004156  • ISN: 0000 0001 1795 1492  • BNF: 337542k  • WorldCat 												

Translator

Giovan Battista Scarampo

Title

Trattato della neve e del bere fresco

Subtitle

Raccolto per M. Giovan Battista Scarampo, dal Trattato del Monardo Medico di Siviglia, & ridotto in lingua Toscana

Printer

Nella Stamperia di Bartolomeo Sermatelli

Year of publication

1574

Place of publication

Florence


Language

Italian

Institution

Biblioteca Universitaria Alessandrina  	
Native name	Biblioteca universitaria Alessandrina
Location	Rome
Coordinates	41° 54′ 09″ N, 12° 30′ 45″ E  
Established	1667
Website	http://www.alessandrina.librari.beniculturali.it/ 
Authority control	VIAF: 133495385  • LCCN: n84013641  • ULAN: 500311013  • WorldCat 

References

Trattato della neve e del bere fresco, raccolto per M. Giovan Batista Scarampo, dal trattato del Monardo medico di Siuiglia, & ridotto in lingua toscana . *Internet Culturale*.
 ICCU. Retrieved on 20 November 2015.

transcribed at



Wikisource



Start this Book





Indice:Trattato della neve e del bere fresco.djvu

Nicolás Monardes, *Trattato della neve e del bere fresco*, raccolto per M. Giovan Battista Scarampo, dal Trattato del Monardo Medico di Siviglia, & ridotto in lingua Toscana, traduzione di Giovan Battista Scarampo, Firenze, Stamperia di Bartolomeo Serpartelli, 1574.



Frontespizio dell'opera

Pagine dell'edizione

- [ii](#) [iii](#) [iv](#) [v](#) [vi](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#)
[15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#)

Questo libro è stato pubblicato sui progetti Wikimedia dalla **Biblioteca universitaria Alessandrina di Roma**, nell'ambito di una **collaborazione con Wikimedia Italia**.

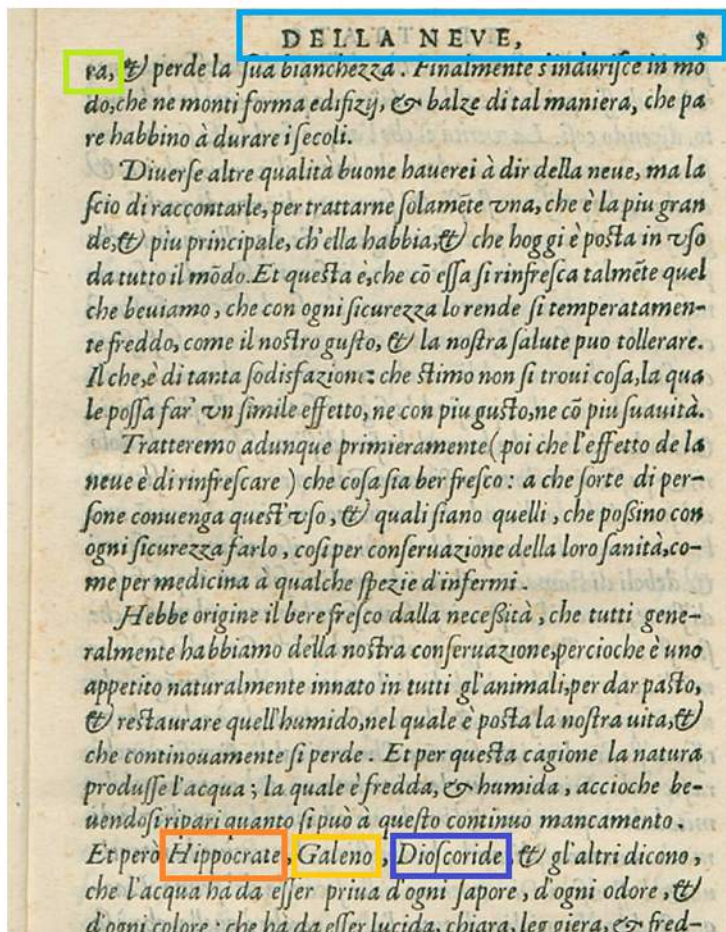


Sommario

Alla Santità di Nostro Signore Papa Gregorio XIII	v
Trattato della neve e del bere fresco.	1

Modifica di Pagina: Trattato della neve e del bere fresco.djvu/11

Elemento di Wikidata non trovato.



Intestazione (non inclusa):

```
{{RigaIntestazione|DELLA NEVE,|5}}
```

Corpo della pagina (da includere):

G C [Avanzate](#) [Caratteri speciali](#) [Aiuto](#)

```
''{{Pt|ra|dura}}'', & perde la sua bianchezza. Finalmente s'indurisce in modo, che ne monti forma edifizij, & balze di tal maniera, che pare habbino à durare i secoli.''
```

```
''Diverse altre qualità buone hauerei à dir della neue, ma lascio di raccontarle, per trattarne solamente una, che è la più grande, & piu principale, ch'ella habbia, & che hoggi è posta in uso da tutto il mondo. Et questa è, che con essa si rinfresca talmente quel che beuiamo, che con ogni sicurezza lo rende si temperatamente freddo, come il nostro gusto, & la nostra salute puo tollerare. Il che, è di tanta sodisfazione che stimo non si trovi cosa, la quale possa far'un simile effetto, ne con più gusto, ne con più suauità.''
```

```
''Tratteremo adunque primieramente (poi che l'effetto de la neue è di rinfrescare) che cosa sia ber fresco: a che sorte di persone conuenga quest'uso, & quali siano quelli, che possino con ogni sicurezza farlo, cosi per conseruazione della loro sanità, come per medicina à qualche spezie d'infermi.''
```

```
''Hebbe origine il bere fresco dalla necessità, che tutti generalmente habbiamo della nostra conseruazione, perciocche è uno appetito naturalmente innato in tutti gl'animali, per dar pasto, & restaurare quell'humido, nel quale è posta la nostra uita, & che continuamente si perde. Et per questa cagione la natura produsse l'acqua: la quale è fredda, & humida, accioche bevendo si ripari quanto si può à questo continuo mancamento. Et però {{AutoreCitato|Ippocrate|Hippocrate}} {{AutoreCitato|Galeno|Galeno}} {{AutoreCitato|Dioscoride|Dioscoride}} & gl'altri dicono, che l'acqua ha da esser priua d'ogni sapore, d'ogni odore, & d'ogni colore: che ha da esser lucida, chiara, leggiera, & fredda. Perche l'acqua di si fatte condizioni restaura l'humido vitale, & fà digerire il cibo, accioche possa penetrare
```

Piè di pagina (non incluso)

```
<references/>
{{PieDiPagina||'sendo''}}
```


ra, & perde la sua bianchezza. Finalmente s'indurisce in modo, che ne monti forma edifizij, & balze di tal maniera, che pare habbino à durare i secoli.

Diuerse altre qualità buone hauerei à dir della neuë, ma la scio di raccontarle, per trattarne solamente una, che è la piu grande, & piu principale, ch'ella habbia, & che hoggi è posta in uso da tutto il mōdo. Et questa è, che cō essa si rinfresca talmente quel che beuiamo, che con ogni sicurezza lo rende si temperatamente freddo, come il nostro gusto, & la nostra salute puo tollerare. Il che, è di tanta sodisfazione: che stimo non si troni cosa, la quale possa far vn simile effetto, ne con piu gusto, ne cō piu suauità.

Tratteremo adunque primieramente (poi che l'effetto de la neuë è di rinfrescare) che cosa sia ber fresco: a che sorte di persone conuenga quest'uso, & quali siano quelli, che possono con ogni sicurezza farlo, così per conseruazione della loro sanità, come per medicina à qualche spezie d'infermi.

Hebbe origine il bere fresco dalla necessità, che tutti generalmente habbiamo della nostra conseruazione, per cioche è uno appetito naturalmente innato in tutti gl'animali, per dar pasto, & restaurare quell'humido, nel quale è posta la nostra uita, & che continuamente si perde. Et per questa cagione la natura produsse l'acqua; la quale è fredda, & humida, accioche beuendosi ripari quanto si può à questo continuo mancamento.

Et però Hippocrate, Galeno, Dioscoride, & gl'altri dicono, che l'acqua hà da esser priua d'ogni sapore, d'ogni odore, & d'ogni colore: che hà da esser lucida, chiara, leggiera, & fredda. Perche l'acqua di si fatte condizioni restaura l'humido vitale, & fa digerire il cibo, accioche possa penetrare nel fegato, & quivi trasformarsi in sangue. Dice Galeno, che una delle principali qualità dell'acqua buona, è che sia fredda, perche es-

ra, & perde la sua bianchezza. Finalmente s'indurisce in modo, che ne monti forma edifizij, & balze di tal maniera, che pare habbino à durare i secoli.

Diverse altre qualità buone hauerei à dir della neuë, ma lascio di raccontarle, per trattarne solamente una, che è la più grande, & piu principale, ch'ella habbia, & che hoggi è posta in uso da tutto il mondo. Et questa è, che con essa si rinfresca talmente quel che beuiamo, che con ogni sicurezza lo rende si temperatamente freddo, come il nostro gusto, & la nostra salute puo tollerare. Il che, è di tanta sodisfazione che stimo non si trovi cosa, la quale possa far un simile effetto, ne con più gusto, ne con più suauità.

Tratteremo adunque primieramente (poi che l'effetto de la neuë è di rinfrescare) che cosa sia ber fresco: a che sorte di persone conuenga quest'uso, & quali siano quelli, che possono con ogni sicurezza farlo, così per conseruazione della loro sanità, come per medicina à qualche spezie d'infermi.

Hebbe origine il bere fresco dalla necessità, che tutti generalmente habbiamo della nostra conseruazione, per cioche è uno appetito naturalmente innato in tutti gl'animali, per dar pasto, & restaurare quell'humido, nel quale è posta la nostra vita, & che continuamente si perde. Et per questa cagione la natura produsse l'acqua; la quale è fredda, & humida, accioche bevendo si ripari quanto si può à questo continuo mancamento. Et però Hippocrate, Galeno, Dioscoride & gl'altri dicono, che l'acqua hà da esser priua d'ogni sapore, d'ogni odore, & d'ogni colore: che ha da esser lucida, chiara, leggiera, & fredda. Perche l'acqua di si fatte condizioni restaura l'humido vitale, & fa digerire il cibo, accioche possa penetrare nel fegato, & quivi trasformarsi in sangue. Dice Galeno, che una delle principali qualità dell'acqua buona, è che sia fredda, perche es-



DELLA NEVE,

5

ra, & perde la sua bianchezza. Finalmente s'indurisce in modo, che ne monti forma edifizij, & balze di tal maniera, che pare habbino à durare i secoli.

Diverse altre qualità buone haverei à dir della neve, ma lascio di raccontarle, per trattarne solamente una, che è la più grande, & più principale, ch'ella habbia, & che hoggi è posta in uso da tutto il mondo. Et questa è, che con essa si rinfresca talmente quel che beviamo, che con ogni sicurezza lo rende sì temperatamente freddo, come il nostro gusto, & la nostra salute puo tollerare. Il che, è di tanta sodisfazione che stimo non si trovi cosa, la quale possa far'un simile effetto, ne con più gusto, ne con più suavità.

Tratteremo adunque primieramente (poi che l'effetto de la neve è di rinfrescare) che cosa sia ber fresco: a che sorte di persone convenga quest'uso, & quali siano quelli, che possono con ogni sicurezza farlo, così per conservazione della loro sanità, come per medicina à qualche specie d'infermi.

Hebbe origine il bere fresco dalla necessità, che tutti generalmente habbiamo della nostra conservazione, percioche è uno appetito naturalmente innato in tutti gl'animali, per dar pasto, & restaurare quell'humido, nel quale è posta la nostra vita, & che continuamente si perde. Et per questa cagione la natura produsse l'acqua; la quale è fredda, & humida, accioche bevendo si ripari quanto si può à questo continuo mancamento. Et per **Hippocrate**, Galeno, Dioscoride & gl'altri dicono, che l'acqua hà da esser priva d'ogni sapore, d'ogni odore, & d'ogni colore: che ha da esser lucida, chiara, leggiera, & fredda. Perche l'acqua di sì fatte condizioni restaura l'humido vitale, & fa digerire il cibo, accioche possa penetrare nel fegato, & quivi trasformarsi in sangue. Dice Galeno, che una delle principali qualità dell'acqua buona, è che sia fredda, perche es-

sendo

autore discussione modifica cronologia sposta segui

[nascondi]

Autore:Ippocrate

Wikidata: [Ippocrate \(Q5264\)](#), medico, geografo e aforista greco antico
 Alias: [Ippocrate di Cos](#), [Ippocrate di Coo](#), [Ippocrate II](#)

Ippocrate (Coo, anni 60 del V secolo a.C. – Larissa, anni 70 del IV secolo a.C.), noto anche come **Ippocrate di Cos**, **Ippocrate di Coo** e **Ippocrate II**, medico, geografo e aforista greco antico.

Schede di autorità ISNI: [0000 0004 3523 8545](#) · VIAF: [287984736](#) · GND: [11855140X](#) · LCCN: [n79005643](#) · BNF: [119075525](#)

Voce enciclopedica su [Wikipedia](#)

Citazioni su [Wikiquote](#)

[Commons](#) contiene file multimediali su [Ippocrate](#)

Testi di *Ippocrate* (1)

Testi in cui è citato *Ippocrate* (51)

Cerca citazioni su [Ippocrate](#)...

Opere [modifica]

[Il Giuramento di Ippocrate](#) (Antichità), traduzione dal greco di Anonimo (1859), Firenze, F. Bencini, 1859

Categorie: [Nati a Coo](#) | [Morti a Larissa](#) | [Autori](#) | [Autori del V secolo a.C.](#) | [Autori del IV secolo a.C.](#) | [Autori dell'Antichità](#) | [Autori greci del V secolo a.C.](#) | [Autori greci del IV secolo a.C.](#) | [Medici](#) | [Medici del V secolo a.C.](#) | [Medici del IV secolo a.C.](#) | [Autori greci](#) | [Medici greci](#) | [Autori con opere su Wikisource](#) | [Autori citati in opere pubblicate](#)




Ippocrate

Nicolás Monardes - **Trattato della neve e del bere fresco** (1574)

Traduzione dallo spagnolo di [Giovan Battista Scarampo](#) (1574)

Trattato della neve e del bere fresco

[Scarica questo testo come EPUB](#) 

[Informazioni sulla fonte del testo](#)


[◀ Dedicà](#)


TRATTATO
DELLA NEVE
E DEL BERE FRESCO.

RACCOLTO PER M. GIOVAN
BATISTA. Scarampo, dal Trattato del
Monardo Medico di Siviglia, &
ridotto in lingua Toscana.



Questa machina del Mondo, la quale contiene in se tutte quelle perfezioni, che può l'huomo con l'intelletto capire, si divide in due parti, Ethera dico, & Elementare. La Ethera è lucida senza alcuna variazione, & eterna. Questa contiene in se undici Sfere, ò Cieli, in sette de quali son locati il Sole, la Luna, & gl'altri pianeti. L'ottavo, con varie figure è tutto ornato di Stelle: Il nono, è chiamato Christallino. Il decimo, primo mobile, & l'ultimo Cielo Empireo, che vuol dire Cielo di fuoco, per lo suo molto splendore, & è immobile. L'altra parte, è questa nostra regione elementare, la quale continuamente è in moto, & soggetta à tutte le alterazioni possibili. Questa si divide in quattro Elementi, fuoco, aere, acqua, & terra: Della mistione de quali, tutte queste cose inferiori vengano composte, & generate. La terra, è situata nel mezzo come centro di tutta la machina; l'acqua, la circonda, & bagna per ogni parte; l'aere quasi un sottilissimo velo, & lungamente disteso, ammantata l'uno & l'altro di detti Elementi, & il fuoco gira & abbraccia l'aere, distendendosi fino al Ciel della Luna. Tutti questi corpi semplici, sono in continuo moto, come

[[p. 1](#)  [modifica](#)]

[[p. 2](#)  [modifica](#)]

Pagine trascluse

Stato di Avanzamento dei Lavori (SAL)



25% OCR creato automaticamente



50% Testo riletto da un utente



75% Testo riletto e formattato da un utente



100% Testo riletto da un secondo utente



0% Pagina vuota o con testi o immagini che non fanno parte dell'opera

Collaborazioni e attività collegate

- Donazioni di testi (Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Biblioteca Universitaria Alessandrina)
- Servizio civile (Biblioteca di Trento)
- Hackathon e altri eventi di rilettura
- Concorso per il compleanno di Wikisource (ogni anno)



Sì, ok, ma... chi ve lo fa fare?

(davvero, eh)



*Imagine a world in which every single human being can
freely share in the sum of all knowledge.*

That's our commitment.

Credits

- File:Wikimedia_Italia-logo.svg, autore: Jollyroger; licenza: © & ™ All rights reserved, Wikimedia Foundation, Inc.
- File:CC_some_rights_reserved.svg, autore:Palmtree3000; licenza: GNU Free Documentation License, Version 1.2 / Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported / Creative Commons Attribution-Share Alike 2.5 Netherlands
- File:Wikisource-logo-fr.svg, autore: Otourly, Mxn; licenza: © & ™ All rights reserved, Wikimedia Foundation, Inc.
- File:Commedia_-_Inferno_(Tommaseo).djvu, fonte: Internet Archive; licenza: pubblico dominio
- File:No_chek.svg, autore: Fica Blok38; licenza: GNU Free Documentation License, Version 1.2 / Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported / Creative Commons Attribution-Share Alike 2.5 Netherlands
- File:Trattato_della_neve_e_del_bere_fresco.djvu, fonte: Biblioteca Universitaria Alessandrina; licenza: pubblico dominio
- File:00_percents.svg, autore: Siebrand; licenza: CC0
- File:25_percents.svg, autore: Ftiercel; licenza: CC0
- File:50_percents.svg, autore: Ftiercel; licenza: CC0
- File:75_percents.svg, autore: Ftiercel; licenza: CC0
- File:100_percents.svg, autore: Siebrand; licenza: CC0
- File:10_sharing_book_cover_background.jpg, autore: David Peters (design), Lane Hartwell (foto); licenza: © & ™ All rights reserved, Wikimedia Foundation, Inc.

Tutte le altre immagini non menzionate sono state create da me e rilasciate con licenza Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 Unported